

Tiramisu à la pistache

Catégorie : Entremets

Ingrédients

- 250 à 300g de lait
- 40g de purée de pistache (1)
- 3 jaunes d'œufs
- 4 blancs d'œufs
- 80g de sucre
- 500g de mascarpone
- 125g de purée de pistache (2)

Préparation

1. : Une trentaine de biscuits à la cuillère 250 à de lait de purée de pistache (1) 3 jaunes d'œufs 4 blancs d'œufs de sucre de mascarpone de purée de pistache (2) QS de pistaches concassées
Recette : Faites chauffer le lait avec la purée de pistache (1).
2. Fouettez les jaunes d'œufs avec de sucre pour les faire blanchir, puis ajoutez le mascarpone et la purée de pistache (2) et fouettez jusqu'à avoir une crème homogène.
3. Ensuite, fouettez les blancs d'œuf avec les de sucre restants jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes, et ajoutez-les délicatement au mélange précédent à l'aide d'une maryse.
4. Passez ensuite au montage : trempez les biscuits à la cuillère dans le lait à la pistache encore chaud, et disposez-les au fond de votre plat.
5. Versez ensuite la moitié de la crème mascapone/pistache par-dessus, lissez la surface, et recommencez : une couche de biscuits imbibés, puis le reste de crème.
6. Placez le tiramisu au réfrigérateur pendant minimum 4h, puis saupoudrez-le de pistaches concassées avant de vous régaler !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com